

Nos plats de saison...

Entrée, Plat et Dessert 52€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 38€

Le Foie Gras d'Oie* en mi-cuit au naturel

Fleur de sel de Guérande. Chutney Pomme/Mangue

Goose fatty liver natural with a naturel flower salt. Served with a chutney (apple/mango)

ou

Le Tourteau ~

Curry "Vadouvan" de Roellinger, gelée fine de concombres du Loiret & petites pousses du jardin

Crab preparation with a cucumber "gelée", curry spices & fresh herbs



Le cœur de Ris de Veau*

Glacé de son jus court & légumes du marché

Calf's sweetbread roasted and caramelized with a dark sauce & seasonal vegetables

ou

Le demi-Coquelet*

Fumé au Foin*, laqué, sel viking (curry, poivre noir). Poireaux frits & légumes du marché

Cockerel served for 2 people, the leg and filet without bone & seasonal vegetables



Nougat glacé Angélique & Pistaches

Coulis de Pommes et Yuzu

Frozen nougat with dried fruits, apple & yuzu coulis

ou

Autour du Chocolat ...

Cru de Plantation Sao Tomé de la Maison Michel Cluizel « cacaofévier »

We love "dark" chocolate. Served with gluten, almonds, eggs

Selon arrivage : travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché.

Notre sélection du mois...



Vins Blancs / White

			12cl	75cl
Champagne	Jeeper Grand Assemblage Brut 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier. Dosage : 7g	NM	14 €	72 €
Champagne	Besserat de Bellefon Rosé Brut Cuvée des Moines - 40% P. Meunier, 30% P. Noir, Chardonnay	NM	18 €	96 €
Loire	Menetou Salon Rosé (AB) Famille Teiller - Pinot Noir	2018		26 €
Loire	Vin de France l'Inouï Famille Jourdain - Domaine des Moreaux à Lye (36) - Viognier	NM		28 €
Loire	Anjou L'âme de Fond (AB) Domaine des Chesnaies, Le Fief Noir - Chenin	2018		42 €
Bourgogne	Meursault Moreau-Nodet Virginie - Chardonnay	2017	12 €	64 €
Loire	Chinon Blanc Les Chesnaies (AB) Pascal Lambert - Chenin. Terroir Calcaire - Turonien	2016	7 €	36 €

Vins Rouges / Red

			12cl	75cl
Loire	Sancerre Petite Moussière (AB) Famille Alphonse Mellot, La Moussière - Pinot Noir	2019	9 €	46 €
Rhône	Crozes Hermitage Les Chassis Domaine des Hauts Chassis (disponible en magnum)	2018	12 €	64 €
Bourgogne	Volnay 1 ^{er} Cru Carelle sous la Chapelle Domaine Y. Clerget - Pinot Noir	2018		128 €
Bordeaux	Pomerol Château La Pointe Eric Monneret - Merlot & Cabernet Franc	2012		110 €

Prix ttc, tva à 20% incluse sur les vins. NM : Non Millésimé / No Vintage. 1 unité/bouteille = 75 cl, 1 magnum = 150 cl

(AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

Prix ttc, tva à 10% incluse sur les mets / All Prices ttc, vat 10% includes for meals

La confection d'un plat commandé en direct (sans entrée) engage une réalisation d'au moins 20 minutes.

Making a dish ordered directly (without a starter) requires at least 20 minutes.



Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.

All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies



Selon arrivage. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché

Depending on arrivals. Working fresh food, seasonal products, we depend on the Market

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies

~ Végétarien / Vegetarian foods

* Français / French meat



Ce plat contient du porc / This dish contains pork

* Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises / Fisheries of our French Atlantic Coast

Foie gras d'Oie des Granges, Famille Carbonnière (24)

Œuf Lolonais de Charles (28). Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire